

Chili de la Cosecha de Calabacn (Butternut Squash)

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Calabacín fresca (butternut squash), sin corazón, sin semillas, cortada en cuadrados 1/4"	5 lbs 11 oz	1 gl
Cebollas frescas, cortadas en cuadritos	3 lbs	2 cuarto gl 1 1/2 tza
Zanahorias frescas, ralladas, listas para comer	1 lb	1 cuarto gl 1 tza
Aceite vegetal	2 oz	1/4 tza
Tomates enlatados, cortados en cuadritos, sin sodio adicional	6 lbs 6 oz	1 gl 1 cuarto gl (1 lata No. 10)
Pasta de tomate, sin sodio adicional	8 oz	1 tza
Frijoles negros, enlatados, sin sodio adicional, escurridos y enjuagados	7 lbs 8 oz	3 cuarto gl 1 1/2 tza (2 latas No. 10)



Chile en polvo	64 gms	1/2 tza
Pimienta inglesa en polvo		2 Cdas
Azúcar		2 Cdas
Sal		3 Cdas
Pimienta		2 Cdas

Directions

1. Caliente el aceite en una olla sopera grande o una caldera de vapor.
2. Sofría el calabacín, cebollas y zanahorias, a fuego mediano por 15 minutos.
3. Agregue los ingredientes restantes. Hierva. Reduzca el fuego y cubra para cocinar a fuego lento, hasta que los vegetales estén suaves (aproximadamente 45 minutos), revolviendo ocasionalmente. PCC: Caliente a 140°F o a mayor temperatura por lo menos por 5 segundos.
4. Distribuya las porciones con un cucharón de 1 taza (8 oz). PCC: Mantenga a 135°F o a mayor temperatura hasta que esté listo para servirlo.